



Das Projektteam präsentiert regionale Produkte: Thomas Wolfgang, Ralf-Peter Weber, Ramona Rathai und Heinz Vierenklee (v.l.)

FOTO: XXX

Hier gewachsen und gekocht

PROJEKT Bauernverband und Kochverein wollen regionale Produzenten und Gastronomie zusammenführen, damit mehr Regionalität auf die Teller kommt.

VON SYLKE KAUFHOLD

DESSAU/MZ - „Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah?“- Dieser Anfangsvers eines Goethe-Vierzeilers könnte als Leitmotiv über dem Kooperationsprojekt des Bauernverbandes Anhalt, Kochvereins Anhalt-Dessau und der Leader-Arbeitsgruppe Anhalt stehen. „Regioküche“ ist dies überschieben und es hat es sich zur Aufgabe gemacht, regionale Landwirtschaft und regionale Gastronomie zusammenzuführen.

Was auf dem ersten Blick so einfach scheint, hat in der Praxis doch etliche Hürden. Die zu überwinden, will das Projektteam um Heinz Vierenklee, Geschäftsführer des Bauernverbandes, Thomas Wolfgang, 1. Vorsitzender des Kochvereins und Ralf-Peter Weber als Leadermanager bis Oktober Lösungen aufzeigen.

Eines ist aber von Anfang an unstrittig: Das jeweilige Interesse an einer Kooperation ist groß. „Wir haben in der Region eine große Bandbreite an Produkten, von Obst und

Gemüse, bis hin zu Käse, Fleisch und Fisch, das Problem der regionalen Erzeuger ist die Vermarktung“, weiß Heinz Vierenklee von den rund 100 Mitgliedsbetrieben des Bauernverbandes. Mehr Regionalität in die Küchen der hiesigen Restaurants und Gaststätten zu bringen, hat sich der Kochverein auf die Fahne geschrieben. „Die Gäste legen großen Wert darauf“, so Thomas Wolfgang. Und die Gastronomen seien prinzipiell auch bereit, regionale Produkte zu verarbeiten.

„Das Kernproblem aus der Gastrosicht ist die Logistik“,

weiß Wolfgang von vielen Gesprächen. „Wir müssen also eine Logistik-Struktur aufbauen, die es dem Gastronomen auf relativ einfache Weise ermöglicht, regionale Produkte einzukaufen“, umreißt Heinz Vierenklee das Ziel.

Bis es soweit ist, bedarf es einer Bestandsaufnahme auf der einen Seite und einer Wunschaufstellung auf der anderen Seite. „Wir haben etwa 20 Betriebe ausgewählt, von denen wir denken, dass sie das Potenzial haben, Gastronomiewün-

PROJEKT

Bestands- und Bedarfsanalyse notwendig

Begleitet wird das Projekt vom Institut für Bildungsmanagement und Potenzialentwicklung Dessau, das im Auftrag des Kochvereins die Befragung der Gastronomen und anschließende Auswertung übernommen hat. 54 Gastronomiebetriebe der Region sollen befragt werden. Dabei geht es um die bisherige Verwendung regionaler Produkte, um Erweiterungswünsche und den Mengenbedarf.

Die Potenzialstudie der hiesigen Produzenten wird vom Bauernverband Anhalt und der Leader-Arbeitsgruppe Mittlere Elbe/Fläming erarbeitet. Hierbei geht es um die Produkte, die angeboten bzw. produziert werden können und um Lieferkonditionen. Da es sich vorwiegend um Klein- und Mittelbetriebe handelt, ist die leistbare Menge des Einzelnen begrenzt.

SYK

sche zu erfüllen“, erklärt Ralf-Peter Weber. Bei den Recherchen vor Ort seien auch sie auf viele ihnen noch unbekannte Unternehmen gestoßen. „In Wulfen gibt es einen Obstbauern, der bietet von Äpfeln, Kirschen, Pflaumen bis hin zum Beerenobst alles an“, nennt Vierenklee ein Beispiel. Auch die Palette der Fischproduzenten sei viel größer als gedacht.

Das dürfte auch den Gastronomen so gehen. „Sie wissen nicht, was die Region alles hergibt, das wollen wir ändern“, so Wolfgang. Und so wird es am Ende der Projektlaufzeit im Oktober einen Kata-

log geben, der einen Überblick gibt, was von welchem Hof zu haben ist und wie es logistisch in die Gastroküche gelangen kann. Da Kooperationen am besten über persönliche Kontakte funktionieren, soll es außerdem zum Abschluss eine Produkt- und Lieferantenmesse geben, wo sich beide Seiten kennenlernen können.

„Uns ist bewusst, dass dieses Projekt nur ein Anfang sein kann“, betont Heinz Vierenklee, „und ständig weiterentwickelt werden muss.“ So stehen in der Zukunft beispielsweise Vor-Ort-Besuche bei den Produzenten auf dem Plan.